



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 6. Juli	Lauchsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pfirsich Butternudeln Ofen-Tomate	Frühlingsrollen an Spicy- Sushi-Sauce und gebratenem Reis	Schinkengipfeli mit Salat
Dienstag 7. Juli	Minestrone Ghackets mit Hörnli Apfelmus Reibkäse Aprikosencrème	Rösti-Tartelettes mit Käsefüllung und Spiegelei	Kalter Reissalat mit Thunfisch (Erbsli, Mais, Cherry- Tomaten und Basilikum)
Mittwoch 8. Juli	Grünerbsensuppe Geschmorter Rindsbraten an Brasatosauce Herzogin-Kartoffeln Blumenkohl	Pfannkuchen mit Spinatfüllung, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	“Tortillas” gefüllt mit Gurken, Tomaten, Pouletstreifen und Sauerrahm
Donnerstag 9. Juli	Bouillon mit Eierfäden Brätchügeli an Kräutersauce Krawättli Teigwaren Erbsli mit Rüebli Fruchtsalat mit Rahm	Veganes Pulled (Erbsenbasis) mit Spätzli und Pilzen	Gebackene Apfelkrapfen mit Vanillesauce
Freitag 10. Juli	Gemüsesuppe Gratiniertes Dorschfilet (NO) mit Zitrone und Senf Weissweinsrisotto Zucchettiwürfel	Crispy-Buns-Burger mit Tomaten, Gurken, Salat und Curry- Ketchupsauce	Honigmelonen mit Ananasscheiben Holzfäller-Schinken und Brot
Samstag 11. Juli	Bouillon mit Einlage Pouletschenkel-Ragout an Kokos-Currysauce Bratkartoffeln Asia-Mix-Gemüse	Spaghetti “Cinque Pi” (Rahm, Tomatensauce, Petersilie und Käse)	Magronen-Teigwaren an Käserahmsauce und Apfelschnitzen
Sonntag 12. Juli	Tomatencrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce Krawättli-Teigwaren Grüne Bohnen Sorbet-Glacébecher		Back-Camembert mit Preiselbeerkonfi Grüner Salat, Rucola und Cherrytomaten

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene